

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

ກົດລະບຽບສໍາຮັບຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກັບອາຫານ ຮັດວິສຄອນຊົນ

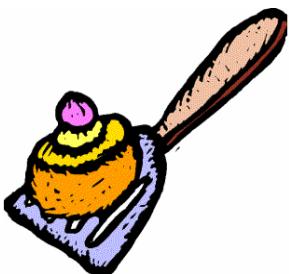
~~~~~ BARE HAND CONTACT WITH READY-TO-EAT FOODS ~~~~

~~~~~ ການໃຊ້ມີເປົ່າຈັບອາຫານທີ່ທຳແລວ ~~~~



ຜູ້ປະກອບການ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ເຮັດວຽກແລວ ຈະທຳໄດ້ສອງວິທີທາງຄື:
ບໍ່ໃຊ້ມີເປົ່າຈັບອາຫານທີ່ທຳແລວ, ຫຼືອອກກົດລະບຽບ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຄົນຈານຜູ້ທີ່ປ່ອຍໃຊ້
ນັ້ນຢຸດທໍາງານ ແລະປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບໃນການລ້າງມີ. ກ່ອນເລືອກເຮັດ ໃນວິທີໃດ
ວິທີນໍ້ານັ້ນ, ຜູ້ປະກອບການ ຕ້ອງສເນີນຫຼັກກັບອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເພື່ອ
ເພື່ອຮັບການອຸນະມັດ ກ່ອນລົງມີດຳເນີນວຽກງານ.

ອາຫານທີ່ທຳແລວ, ລວມຫັງອາຫານທີ່ກິນໄດ້ຫັນທີ່ໂດຍບໍ່ຕ້ອງລ້າງອີກ, ຫຼືຈະທຳອີກເຫື່ອໃໝ່, ຫຼືອາຫານໃນ
ກ່ອງສໍາເຮັດຮູບ ທີ່ກິນໄດ້ຫັນທີ້ນັ້ນ. ຍົກເວັ້ນຜູ້ແຕ່ອາຫານຈຳພວກ ທາມກາໄນ້ ຫຼືຜັກເທິ່ນນັ້ນ, ຖ້າຢາກ ຈະລ້າງອີກ.
ອຸປະກອນອິນ່າອີກ ທີ່ໃຊ້ຊ່ວຍໃນການປະກອບອາຫານທີ່ທຳສໍາເຮັດຮູບມີຄື:



- ເຈັຍຫໍ່ອາຫານ
- ຫຼັກຄົບອາຫານ
- ຈອງຕັກອາຫານ
- ຖົງປາງໃສມື

ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງມີ ໃບອະນຸຍາດ ເປັນລາບລັກອັກສອນ ເພື່ອດຳເນີນວຽກໄດ້, ຖ້າຈໍາເປັນຈະຕ້ອງໄດ້
ໃຊ້ມີເປົ່າ ປະກອບສ່ວນໃນວຽກ. ຜູ້ປະກອບການ ຕ້ອງເຈັ້ງໃຫ້ກັບທ່າງສໍານັກງານຜູ້ກວດກາ ເພື່ອເຜີ່ນຈະໄດ້
ລົງມາກວດ ແລະນໍາໄປຜິຈາຮະນາ ວາຈະອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ ຫຼືບໍ່.

→ ຕ້ອງລ້າງມີໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມກົດລະບຽບ, – ການໃຊ້ຊືບມີຢາຫຼືຖືງຢາງນັ້ນກໍມັນຕ້ອງໄດ້
ລ້າງມີກ່ອນ ຄົກນ ເພື່ອປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມກົດລະບຽບ.

→ ບໍ່ຄວນລ້າງມີດ້ວຍ Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມ ສະອາດມື"

ເພົາມັນບໍ່ສາມາດຈະທຳຄວາມສະອາດ ໄດ້ເຖິງກັບການໃຊ້ສະບູ. ກົດລະບຽບກ່ຽວກັບອາຫານ
ຮັດວິສຄອນຊົນ ຈະບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ ໃຊ້ Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມ ສະອາດມື".